



GOLDEN DIPT®

GUÍA DE PANIFICACIÓN



HARINAS PREPARADAS

GUÍA DE PANIFICACIÓN

HARINAS PREPARADAS

Contenido

PASTELES		
M-2004	Súper Esponja Vainilla	3
M-2005	Súper Esponja Chocolate	3
M-3010	Kerry moist Vainilla	4
M-3020	Kerry moist Chocolate	5
M-3050	Kerrycream Vainilla	6
M-3060	Kerrycream Chocolate	7
	Pastel Casero Vainilla	8
	Pastel Casero Chocolate	9
	Pastel Doble Chocolate	10
	Pastel Americano Vainilla	11
	Pastel Americano Chocolate	12
	Carrot Cake Mix	13
	Pastel Red Velvet	14
PANES		
M-1141	Nutricake Donut Mix	15
M-2504	Triple AAA Donut Mix	16
M-4000	Buttermilk Biscuit	17
M-5610	Sweet Dough Mix	18
	Bizcocho II	19
M-5620	Danish Mix	20
	Double Pizza Mix	21
	Hamburguesa Mix	22
	Rosca De Reyes	23
	Pan De Muerto	24
	Panettone	25

SÚPER ESPONJA

Harina preparada para preparar Pastel Esponja

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Agua 300 ml 6 L
Huevo 700 ml 14 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
Raspar el recipiente.
7 min en velocidad media.

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)
Temperatura de horneado 150-155°C (302-311°F)
Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Disponible en sabor:

M-2004 **VAINILLA**

M-2005 **CHOCOLATE**

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



KERRYMOIST VAINILLA

M-3010

Harina preparada para Pastel Extrahúmedo sabor Vainilla Alta Altitud

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO

1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Agua 200 ml 4 L

Huevo 300 ml 6 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.

Raspar el recipiente.

2 min en velocidad baja.

PASO

2

Agua 200 ml 4 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.

Raspar el recipiente.

2 min en velocidad media.

PASO

3

Agua 200 ml 4 L

Aceite 70 ml 1,4 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.

Raspar el recipiente.

2 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 18-21°C (65-70°F)

Temperatura de horneado 165-171°C (330-340°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



KERRYMOIST CHOCOLATE

M-3020

Harina preparada para Pastel Extrahúmedo sabor Chocolate Alta Altitud

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Agua 200 ml 4 L

Huevo 300 ml 6 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
Raspar el recipiente.
2 min en velocidad baja.

PASO
2

Agua 200 ml 4 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
Raspar el recipiente.
2 min en velocidad media.

PASO
3

Agua 200 ml 4 L

Aceite 80 ml 1,6 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
Raspar el recipiente.
2 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 18-21°C (65-70°F)

Temperatura de horneado 165-171°C (330-340°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



KERRYCREAM VAINILLA

M-3050

Harina preparada para Pastel Cremoso sabor Vainilla Alta Altitud

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Huevo 350 ml 7 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
3 min en velocidad media.
Raspar el recipiente.

PASO
2

Aceite 340 ml 6,8 L
Agua 230 ml 4,6 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja mientras se
agrega el agua y el aceite.
Raspar el recipiente.
3 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 20-22°C (68-72°F)

Temperatura de horneado 176-182°C (350-360°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



KERRYCREAM CHOCOLATE

M-3060

Harina preparada para Pastel Cremoso sabor Chocolate Alta Altitud

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Huevo 350 ml 7 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
3 min en velocidad media.
Raspar el recipiente.

PASO
2

Aceite 340 ml 6,8 L

Agua 230 ml 4,6 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja mientras se
agrega el agua y el aceite.
Raspar el recipiente.
3 min en velocidad baja.

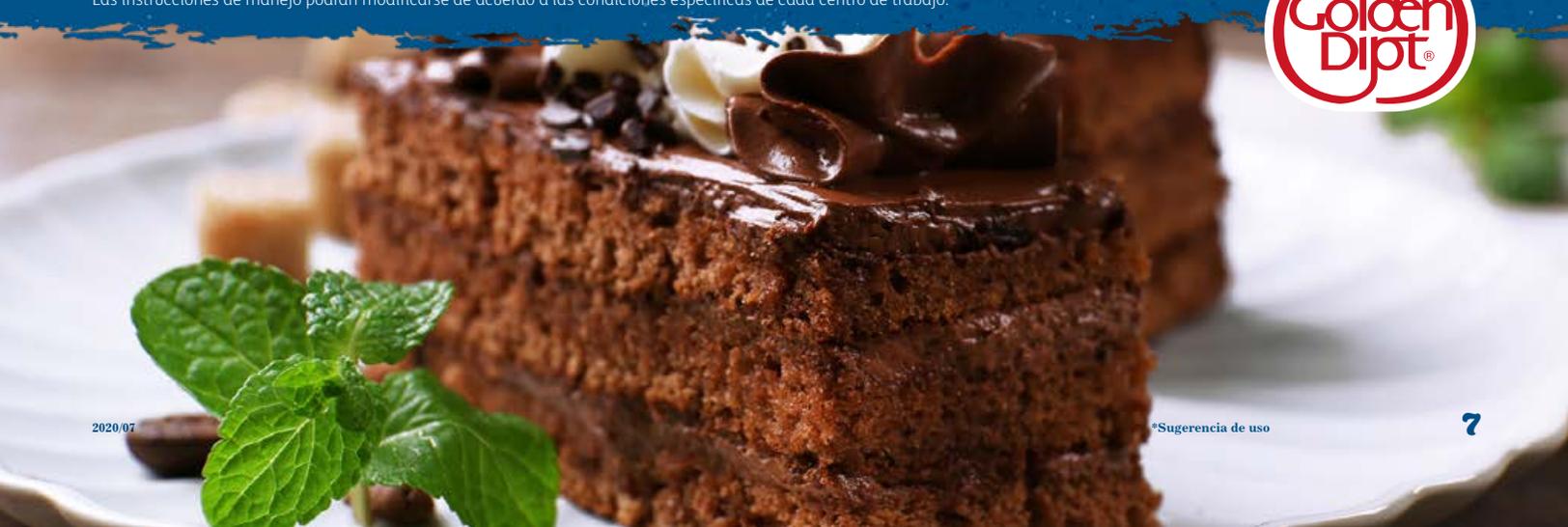
Temperatura del batido 20-22°C (68-72°F)

Temperatura de horneado 176-182°C (350-360°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL CASERO VAINILLA

Harina preparada para Pastel Casero sabor Vainilla

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Huevo 640 g 12,8 kg

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.
8 min en velocidad media.

PASO
2

Agua 285 ml 5,7 L
Aceite 250 g 5 kg

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja mientras se
agrega el agua y el aceite.
Raspar el recipiente.
3 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 180-190°C (356-374°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL CASERO CHOCOLATE

Harina preparada para Pastel Casero sabor Chocolate

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Huevo 470 g 9,4 kg

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.

4 min en velocidad media.

PASO
2

Agua 300 ml 6 L

Aceite 200 g 4 kg

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja mientras se
agrega el agua y el aceite.

Raspar el recipiente.

4 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 180-190°C (356-374°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL DOBLE CHOCOLATE

Harina preparada para Pastel sabor Doble Chocolate

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Huevo 500 g 10 kg

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja.

3 min en velocidad media.

PASO
2

Agua 350 ml 7 L

Aceite 200 g 4 kg

Mezclar con paleta o globo 1 min en velocidad baja.

Raspar el recipiente.

2 min en velocidad baja.

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 150-155°C (302-311°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL AMERICANO VAINILLA

Harina preparada para Pastel Vainilla

SOLO AGUA

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Agua 875 ml 17,5 L

Mezclar con globo o paleta 1 min en velocidad baja
Raspar el recipiente
6 min en velocidad media

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 165-171°C (302-311°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL AMERICANO CHOCOLATE

Harina preparada para Pastel Chocolate
SOLO AGUA

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Agua 875 ml 17,5 L

Mezclar con globo o paleta 1 min en velocidad baja
Raspar el recipiente
6 min en velocidad media

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 165-171°C (302-311°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



CARROT CAKE MIX

Harina preparada para elaborar Pastel de Zanahoria

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Mezcla 1 kg
Huevo 500 ml
Mezclar 1 min en velocidad baja
3 min en velocidad media
Raspar el recipiente

PASO
2

Aceite 300g
Mezclar 1 min en velocidad baja mientras se
agrega el aceite.
Raspar el recipiente
3 min en velocidad baja

Integrar mezclando con la mano

Agua 250g
Zanahorias 200g
Nueces 94,3 g
Pasas 37,7 g

Remojar la zanahoria al menos dos horas antes de usar en el agua indicada

Temperatura del batido 20-22°C (68-72°F)
Temperatura de horneado 160°C (320°F)
Tiempo de horneado 40-50 min

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PASTEL RED VELVET

Harina preparada para elaborar Pastel Red Velvet

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Agua 250 ml 5 L
Aceite 240 g 4,8 kg
Huevo 380 g 7,6 kg

Mezclar con globo o paleta 1 min en velocidad baja
Raspar el recipiente
6 min en velocidad media

Temperatura del batido 19-22°C (66-72°F)

Temperatura de horneado 150-155°C (302-311°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



NUTRICAKE DONUT MIX

M-1141

Harina preparada para Dona de Pastel

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg

Agua 450 ml 9 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja

3-4 min en velocidad media

Temperatura del batido 24-26°C (76-78°F)

PASO
2

Reposo en bowl 10-20 min

Temperatura de freído 185-191°C (365-376°F)

Tiempo de freído 45-60 seg por cada lado

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



TRIPLE AAA DONUT

M-2504

Harina preparada para Dona de Levadura

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg	
Levadura Seca 10-12 g 200-240 g
 Fresca 20-24 g 400-480 g
Agua 450-450 ml 8-9 L	
Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja.		
		8-10 min en velocidad media o hasta obtener una masa elástica y tersa.	

PASO
2

Temperatura de la masa 25-28°C (77-82°F)

1er Tiempo de fermentación 20-25 min
(fermentación en piso)

1er Ponchado

PASO
3

2do Tiempo de fermentación 10 min
(fermentación en piso)

2do Ponchado

PASO
4

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO
5

3er Tiempo de fermentación 25-35 min
(fermentación en cámara)

Humedad relativa 55-66%

Temperatura 35-41°C (95-105°F)

Temperatura de freído 185-191°C (365-376°F)

Tiempo de freído 45-60 seg por cada lado

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



BUTTERMILK BISCUIT

M-4000

Harina preparada para Bisquets sabor Mantequilla Alta Altitud

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Usando

PASO

1

Harina preparada 1 kg 20 kg

Agua 440-470 ml 8,8-9,4 L

Mezclar con paleta 1 min en velocidad baja

Temperatura de la masa 22-26°C (72-79°F)

PASO

2

Mezclado 2 min en velocidad media

Tiempo de reposo de la masa 10 min

PASO

3

BISQUET DULCE

Cortar y formar Utilizar proporcionadora del No.20,
engrasándola en cada corte.
Untar con mantequilla y hornear.

Temperatura de horneado 210°C (410°F)

Tiempo de horneado 10-15 min

Dependiendo del peso de la pieza

Jarabe para terminado 50% mantequilla y
50% miel de abeja natural

Terminado Untar el jarabe sobre las piezas de pan
recién salidas del horno

PASO

4

BISQUET DULCE

Cortar y formar De manera tradicional

Temperatura de horneado 210°C (410°F)

Tiempo de horneado 10-15 min

Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



SWEET DOUGH MIX

M-5610

Harina preparada para Pan Dulce

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO

1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Levadura Seca 10-13 g 200-260 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 200 ml 4 L
Huevo 300 ml 6 L

Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja.
12-16 min en velocidad media o hasta
obtener una masa elástica y tersa.

Temperatura de la masa 26-28°C (78-82°F)

PASO

2

1er Tiempo de fermentación 40-60 min
(fermentación en piso)

PASO

3

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO

4

2do Tiempo de fermentación 40-60 min
(fermentación en cámara)

Humedad relativa 55-65%

Temperatura 38-41°C (100-105°F)

Temperatura de horneado 180-190°C (356-374°F)

Tiempo de horneado 10-20 min

Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



BIZCOCHO II

Harina preparada para Bizcocho

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Levadura Seca 10-13 g 200-260 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 200 ml 4 L
Huevo 300 ml 6 L

Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja.
20-30 min en velocidad media o hasta
obtener una masa elástica y tersa.

Temperatura de la masa 25-27°C (77-81°F)

PASO
2

1er Tiempo de fermentación 45-60 min
(fermentación en piso)

PASO
3

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO
4

2do Tiempo de fermentación 60-90 min
(fermentación en piso)

Humedad relativa 40-50%

Temperatura 35-41°C (95-105°F)

Temperatura de horneado 180-190°C (356-374°F)

Tiempo de horneado 10-15 min

Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



DANISH MIX

Harina preparada para Pan Danés

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Levadura Seca 10-13 g 200-260 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 200 ml 4 L
Huevo 300 ml 6 L

Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja.
12-16 min en velocidad media o hasta
obtener una masa elástica y tersa.

Temperatura de la masa 26-28°C (78-82°F)

PASO
2

Reposo de la masa 15-20 min

PASO
3

Empaste 188-220 g de margarina por kg de masa

Empastar Dando 3 vueltas a la masa

Temp. de refrigeración 4°C (40°F) 45-60 min

..... Dar una vuelta más a la masa

PASO
4

Lamina, cortar y formar De manera acostumbrada

Tiempo de fermentación 45-60 min
(fermentación en cámara)

Humedad relativa 40-55%

Temperatura 35-41°C (95-106°F)

Temperatura de horneado 190-200°C (374-392°F)

Tiempo de horneado Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



DOUBLE PIZZA MIX

Harina preparada para Pizza

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg	
Levadura Seca 10-13 g 200-260 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 550 ml 11 L	
Mezclar con gancho 2 min en velocidad baja.		
		12-16 min en velocidad media o hasta obtener una masa elástica y tersa.	

PASO
2

1er Tiempo de fermentación 40-60 min
(fermentación en piso)

PASO
3

Ponchar y cortar De manera acostumbrada

PASO
4

2do Tiempo de fermentación 30 min
(fermentación en piso) Extender la masa con rodillo y acomodar en el molde.
Picar la masa sobre el molde para prevenir burbujas de aire indeseables.
Si desea hacer pan pizza Agregar salsas e ingredientes y dejar (más gruesa) fermentar en el molde durante 20 min.
Temperatura de horneado 193°C (380°F)
Tiempo de horneado 10-15 min
Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



HAMBURGUESA MIX

Harina preparada para Pan de Hamburguesa

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg
Levadura Seca 10-13 g 200-260 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 500 -550 ml 10-11 L

Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja.
10-12 min en velocidad alta o hasta
obtener una masa elástica y tersa.

Temperatura de la masa 26-28°C (78-82°F)

PASO
2

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO
3

Brillado Brillar con una mezcla de agua y
huevo al 50/50

..... Agregar ajonjolí

PASO
4

2do Tiempo de fermentación 30-60 min
(fermentación en piso)

Humedad relativa 80-90%

Temperatura 35-41°C (95-106°F)

Temperatura de horneado 200°C (392°F)

Tiempo de horneado 15-17 min
Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



ROSCA DE REYES

Harina preparada para Rosca de Reyes

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg	
Levadura Seca 10-15 g 200-300 g
 Fresca 20-30 g 400-600 g
Agua 200 ml 4 L	
Huevo 300 ml 6 L	

Mezclar con gancho 30-40 min dependiendo de la velocidad de la maquina, de 12 a 18 min o hasta obtener una masa elástica y tersa.

Temperatura de la masa 25-27°C (77-81°F)

PASO
2

1er Tiempo de fermentación 20-30 min dependiendo de la temperatura ambiente
(fermentación en piso)

PASO
3

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO
4

2do Tiempo de fermentación 40-70 min
(fermentación en cámara)

Humedad relativa 40-55%

Temperatura 35-41°C (95-106°F)

Temperatura de horneado 180- 190°C (356-374°F)
Dependiendo del peso de la pieza

Tiempo de horneado 30-45 min
Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PAN DE MUERTO

Harina preparada para Pan de Muerto

INSTRUCCIONES DE MANEJO

PASO
1

Usando

Harina preparada 1 kg 20 kg	
Levadura Seca 10-13 g 200-360 g
 Fresca 20-26 g 400-520 g
Agua 200 ml 4 L	
Huevo 300 ml 6 L	
Mezclar con gancho 1 min en velocidad baja. 12-18 min en velocidad media o hasta obtener una masa elástica y tersa.		
Temperatura de la masa 25-27°C (77-81°F)		

PASO
2

1er Tiempo de fermentación 45-60 min.
(fermentación en piso)

PASO
3

..... Cortar y formar de manera acostumbrada

PASO
4

2do Tiempo de fermentación 50-70 min
(fermentación en cámara)

Humedad relativa 40-55%

Temperatura 35-41°C (95-105°F)

Temperatura de horneado 180- 190°C (356-374°F)
Dependiendo del peso de la pieza

Tiempo de horneado 20-30 min
Dependiendo del peso de la pieza

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



PANETTONE

Harina preparada para hacer Panettone

INGREDIENTES:

Se recomienda aplicar en la siguiente proporción:

ESPONJA

	(g)
Harina de trigo duro	270
Agua	210
Levadura en polvo	20

REFUERZO

	(g)
Panettone mix	1000
Agua	200
Huevo	300
Grasa vegetal	50-100
Frutas secas	275
Uva Pasa	100

PROCEDIMIENTO PARA HACER LA ESPONJA

1. Pesar todos los ingredientes
2. Colocar en un bowl y mezclar por 5 min en velocidad media
3. Dejar fermentar la masa en piso entre 40-60 min

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE PANETTONE

1. Colocar en un bowl la esponja ya fermentada, el Panettone mix, huevo y el agua.
2. Mezclar con gancho a velocidad media por 10 min aproximadamente o hasta que el gluten esté desarrollado.
3. Adicionar la grasa poco a poco y mezclar por 1 min más en velocidad baja o hasta incorporación total.
4. Agregar las frutas cristalizadas y las uvas pasas y mezclar por 1 min más en velocidad baja.
5. Dividir en piezas del tamaño deseado en función del molde, bolear y dejar reposar por 10 min.
6. Volver a bolear y colocar en los moldes.
7. Dejar fermentar en piso por 3 hr aproximadamente.
8. Hornear a 170-180°C por aproximadamente 30-40 min, dependiendo del tamaño de la pieza.

INGREDIENTES:

Harina de trigo, azúcar, aceite vegetal, sal yodada, saborizantes naturales y artificiales, emulsificantes (monoglicéridos y diglicéridos, estearoil lactilato de sodio), propionato de sodio (conservante), mejorador de masa, carbonato de calcio (estabilizador), enzima sucralosa (edulcorante), azodicarbonamida (agente de tratamiento de harinas), colorantes artificiales (amarillo No.5 (tartracina), amarillo No.6 (amarillo ocaso FCF)).
CONTIENE LECHE Y TRIGO.

Presentación Institucional

Las instrucciones de manejo podrán modificarse de acuerdo a las condiciones específicas de cada centro de trabajo.



GOLDEN DIPT®

GUÍA DE PANIFICACIÓN

HARINAS PREPARADAS

 /KERRY LATAM FOOD SERVICE



KERRY

Foodservice

San Juan del Río

Oriente 2 No.4
Nuevo Parque Industrial
San Juan del Río, Qro.
México, C.P. 76809
+ 52 (427) 268 1100

WTC Cd. de México

Montecito 38,
Piso 12, Oficinas 24-25
Col. Nápoles, Benito Juárez
Ciudad de México
México, C.P. 03810
+52 (55) 5488 2326

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com